La coltivazione del Cedro di Firenze esige qualche attenzione di più degli altri agrumi per quello che riguarda specialmeute le cautele da aversi nel tempo del freddo, giacchè lo soffrono molto. Per tale effetto oltre la buona esposizione a mezzogiorno, della quale abbisognano in tutto l'anno, si procurerà nell'inverno di ben cuoprirli, se sono in terra, o di riporli in buoni stanzoni o aranciere se sono in vasi: si avrà di più l'avvertenza che abbiano bastante luce, sì nell'uno che nell'altro modo, altrimenti conservati troppo allo scuro perdono le foglie, e soffrono.

In Toscana è uso di mettere al sicuro dal freddo questi ed altri agrumi verso la metà di Novembre, ed esporli all'aria libera sul finire d'Aprile, facendo però attenzione alle stravaganze della stagione, onde ripararli più presto, o scuoprirli più tardi.

Si possono allevare le piante dei Cedrati a spalliera, in vicinanza dei muri a mezzogiorno, lasciandoli crescere fino ai sette o otto piedi d'altezza. La maniera però più generale perchè la più utile, si è in terra a boschetti in lungo, i quali non si fanno crescere in altezza ed in larghezza più dei quattro o cinque piedi, distendendo ed intrecciando bene i rami, affinchè il boschetto sia unito e pieno per tutto. La terra che preferisce questo agrume si è l'argillosa, mescolata con lupini cotti in forno. Quando si vogliono piantare in terra per farne boschetti, si debbono scavare in fila e alla distanza di otto in dieci piedi l'una dall'altra, delle formelle quadrate fonde almeno due in tre piedi, e si debbono fognare con sassi e foglie nel loro fondo. Si deve poi sopra stendere un palmo di concio di cavallo ben macerato, quindi si deve riempire la formella colla terra preparata, collocarvi la pianta di cedro, rincalzandola bene, e sopra si deve formare intorno al pedale uno strato di concio ben macerato. La stessa precauzione di mettere il concio tanto nel fondo, che sopra, si deve avere anche quando si tratta di fare uso dei vasi.

L'innesto a mazza sopra piante di agrumi venuti di seme, è il mezzo più sicuro, e diremo unico per la propagazione di questa qualità di agrume.

I Cedri di Firenze hanno avuto sempre gran credito, e la loro scorza è molto adoprata sia per farne l'acqua stillata, che si usa in medicina col nome di *acqua di tutto cedro*, sia per estrarne l'olio volatile, detto essenza di Cedro, sia per formarne confetture, canditi, guazzi, siroppi, rosolj, sorbetti, ed altre preparazioni di simil genere. Molti costumano di tenerli fra la biancheria per comunicarli l'odore, come già usavasi più anticamente secondo Teofrasto (2).

I Cedri furono trasportati dalla Media in Italia al referire di Plinio (3), ma non si sapevano conservare le piante, le quali soffrivano nell'inverno. Il Palladio è stato il primo a trovare il mezzo di coltivarli e difenderli dal freddo per quello che ne dice il Mattioli (4).

Il Ferrari (5) parlando del Cedrato di cui si tratta sotto il nome di *Limon citratus primae notae*, lodando quelli di Pietrasanta, pare che lo consideri come un mescuglio di Limone e di Cedrato, ed il Sig. Gallesio (6) lo dichiara esso pure un ibridismo di queste due specie.

(2) *Historia plantar.* Lib. IV. Cap. 4.
(3) *Histor. Naturalis* Lib. XII cap. 3.
(4) *Discorsi su Dioscoride* pag. 269.
(5) *Hesperides* pag. 263.
(6) *Traité du Citrus* pag. 93. e 103.

CITRUS MEDICA Citreum Florentinum
Cedrato di Firenze

Giovanni Gozzi dis. *Giuseppe Pera inc.*

M. F. S.